

# PÃO DELÍCIA

## INGREDIENTES

4 ovos

1 caixa de leite condensado

1 caixa de água morna (medida da caixa de leite condensado)

1 caixa de óleo (medida da caixa de leite condensado)

20 g de fermento biológico fresco

1 kg de farinha de trigo

2 batatas cozidas e amassadas

queijo ralado

margarina derretida

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os 5 primeiros ingredientes.

Numa vasilha coloque as batatas amassadas, depois despeje a mistura do liquidificador e misture bem.

Acrescente a farinha de trigo e solva bem a massa.

Deixe descansar por 15 minutos.

Faça bolinhas mais lembrando de sempre molhar as mãos com óleo.

Leve ao forno por 30 minutos.

Depois de assado passe a margarina derretida e jogue o queijo ralado.

Observação: A massa fica grudenta por isso tem que usar óleo nas mãos.

Quando assar não deixe dourar em cima para não ressecar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16545-pao-delicia.html>